

調理学習に対する学生の意識について

著者	山埜 圭子, 小田島 政子
雑誌名	北海道女子短期大学研究紀要
巻	10
ページ	9-21
発行年	1977
URL	http://id.nii.ac.jp/1136/00001991/

調理学習に対する学生の意識について

Our Students' Mental Attitude toward Learning Cooking

山 埜 圭 子

小田島 政 子

Keiko Yamahana

Masako Odajima

I は じ め に

調理学習においては、調理の過程によって起こるさまざまな現象を科学的にとらえることを根底におきながら、調理技術の習得にウエイトが置かれている。しかし、この調理技術も各種の加工食品や便利な調理機器の出現によって、その省力化が著しく可能となってきた。このような食生活変化の中では、調理学習も当然変えて行かねばならぬ部分、また一方、安易に変えてはならぬ部分等の見きわめが大切であると考ええる。そこで、学生がどのような意識を持って調理学習をしているか、その中から問題点を探り、今後のカリキュラム構成と指導の一資料とするために本調査を試みたものである。

II 方 法

昭和52年度の調理実習履修者を対象とした。内訳は、本学服飾美術科服飾美術コース1年目学生158名のうち「調理論及び実習」科目選択履修者150名（94.9%の履修率）、家庭科学コース92名（必修科目）合計242名である。毎回の授業時の終りに実習記録用紙を配布し、実習献立の知悉度、嗜好、調理経験、喫食経験、実習の難易等について記入する方法をとった。実習項目数は4月から9月迄の前期開講37項目である。解答数は授業出席者平均226名（回収率93.0%）である。尚、調理学習の動機・調理製作興味については前期授業終了時に別紙アンケートにより調べた（回収率98.3%）。

III 結 果 と 考 察

1. 「調理論及び実習」に対する学習の動機

本科目に対し学生がどのような目標を持ち学習しているか、その動機を表1に示した。

一番多い動機・理由としては「A 調理に関する知識・技術を得るため」であり、ついで「B 調理が好き」、「C 食べる楽しみ」の順となり、学習に対する積極的因子と考

えられるA・Bの項目に集まっている。「E 親の意見」,「F 何となく」のように消極的な項目は約10%と少ない。また、個人的にみても殆どの者がA・B・Cの項目を同時に選んでおり、一般に調理学習に対する興味が強いことを示している。

家庭科学コース学生と服飾美術コース学生を比較すると、家庭科学コース学生の方が「A 調理に関する知識・技術を得るため」や「B 調理が好き」の積極的因子の項目がやや多く、そして「E 親の意見」,「F 何となく」の消極的因子が少なくなっており、家庭科学コース学生は服飾美術コース学生より調理学習に対する目的意識が、やや強いことが伺われる。

表1 学 習 の 動 機

				人(%)
項 目	家庭科学コース学生	服飾美術コース学生	合 計	
A 調理に関する知識技術を得るため	79 (29.3)	115 (26.7)	194 (27.6)	
B 調理が好きである	73 (26.9)	108 (24.9)	181 (25.7)	
C 食べる楽しみ	57 (21.0)	105 (24.2)	162 (23.0)	
D 教職に必要である	41 (15.1)	55 (12.7)	96 (13.6)	
E 親の意見に従って	6 (2.2)	11 (2.5)	17 (2.4)	
F 何となく	15 (5.5)	39 (9.0)	54 (7.7)	
合 計	271 (100.0)	433 (100.0)	704 (100.0)	

(多項目解答)

2. 実習項目に対する知悉度

表2は日本料理の実習項目に対する知悉度を点数化し、順位別に示したものである。

日本料理では、そうめん飾り鉢、天ぷらが高く、次いで茶碗蒸し、酢のもの、煮もの盛り合わせ、魚の照焼きとなっている。低いものとしては白菜のごま浸し、みどり酢和え、くず桜などが上げられる。素朴な味わいである野菜の浸しもの、初夏を代表する和菓子くず桜、かつては最も日本的なものとされた料理がなじみ薄い存在となっている。

西洋料理については表3に示すように、サラダは果物・野菜ともに上位にあり、その他クッキー、サンドイッチ、プリン、ショートケーキ等のデザート類が親しまれている。低いものとしては、グラタン料理、野菜の裏ごしスープ、ゼリー寄せサラダ、ブラマンジェ等で、調理法としてはさほど難しいものではないが、いわば本格的な西洋料理とされているものが多い。西洋料理はスープ・魚料理・肉料理・サラダ・デザートで構成されているが、この中ではデザート、サンドイッチのみが最も日常性の高いものとして上げられており、西洋料理のパターンをそのまま吸収するのではない日本の食生活の巧みな同化性を表わしている。¹⁾

日本料理では副食となるものに、西洋料理ではデザート類が知悉度は高くなっている。

表2 献立の知悉度(日本料理)

人(%)

実 習 項 目	(1) 知っているし 食べたことも あり, 作って みたこともあ る	(2) 知っているし 食べたことは あるが作って みたことはな い	(3) 知っているが 食べたことは ない	(4) 知らないし 食べたことも ない	合 計	点 数
そうめん飾り鉢	195 (87.1)	27 (12.1)	1 (0.4)	1 (0.4)	224 (100.0)	3.86
天 ぶ ら	187 (81.7)	42 (18.3)	0 (0)	0 (0.0)	229 (100.0)	3.82
茶 碗 む し	180 (78.3)	43 (18.7)	4 (1.7)	3 (1.3)	230 (100.0)	3.74
酢だこの酢のもの	95 (42.8)	118 (53.2)	3 (1.3)	6 (2.7)	222 (100.0)	3.36
煮もの盛合せ	89 (30.7)	128 (57.2)	4 (1.8)	3 (1.3)	224 (100.0)	3.35
魚の照焼	91 (41.0)	117 (52.7)	11 (5.0)	3 (1.3)	222 (100.0)	3.33
お こ わ	63 (28.4)	144 (64.9)	11 (4.9)	4 (1.8)	222 (100.0)	3.20
串 だ ん ご	55 (26.4)	142 (68.2)	4 (1.9)	7 (3.4)	208 (100.0)	3.18
寄せみつ豆	92 (39.0)	86 (36.4)	38 (6.1)	20 (8.5)	236 (100.0)	3.06
おとし卵の清汁	89 (40.1)	86 (38.7)	15 (6.8)	32 (14.4)	222 (100.0)	3.05
なめこの赤だし	76 (33.2)	99 (43.2)	35 (15.3)	19 (8.3)	229 (100.0)	3.02
かしわ御飯	62 (26.3)	124 (52.5)	29 (12.3)	21 (8.9)	236 (100.0)	2.96
泡 雪 羹	61 (27.2)	74 (33.0)	46 (20.6)	43 (19.2)	224 (100.0)	2.68
バッテラずし	32 (13.9)	120 (52.2)	29 (12.6)	49 (21.3)	230 (100.0)	2.59
茶 巾 ず し	37 (16.1)	103 (44.8)	43 (18.7)	47 (20.4)	230 (100.0)	2.57
く ず 桜	17 (7.4)	118 (51.6)	55 (24.0)	39 (17.0)	229 (100.0)	2.49
卵豆腐の清汁	18 (8.9)	101 (48.6)	29 (13.9)	60 (28.8)	208 (100.0)	2.37
白菜ごま浸し	24 (0.2)	75 (31.8)	48 (20.3)	89 (37.7)	236 (100.0)	2.15
前	6 (2.9)	86 (41.3)	40 (19.2)	76 (36.6)	208 (100.0)	2.11
みどり酢和え	17 (7.4)	30 (13.0)	34 (14.8)	149 (64.8)	230 (100.0)	1.63

注) 点数化 (1)…4点 (2)…3点 (3)…2点 (4)…1点

表3 献立の知悉度(西洋料理)

人(%)

実 習 項 目	(1) 知っているし 食べたことも あり, 作って みたこともあ る	(2) 知っているし 食べたことも あるが作って みたことはな い	(3) 知っているが 食べたことは ない	(4) 知らないし 食べたことも ない	合 計	点 数
フルー ツ サラダ	80 (82.2)	35 (16.0)	1 (0.4)	3 (1.4)	219 (100.0)	3.79
ク ッ キ ー	78 (78.4)	44 (19.4)	2 (0.9)	3 (1.3)	227 (100.0)	3.75
生 野 菜 サラダ	88 (82.1)	26 (11.4)	9 (3.9)	6 (2.6)	229 (100.0)	3.73
カスタードプリン	73 (75.6)	49 (21.4)	6 (2.6)	1 (0.4)	229 (100.0)	3.72
サ ン ド イ ッ チ	63 (74.4)	39 (17.8)	17 (7.8)	0 (0)	219 (100.0)	3.67
ショ ー ト ケーキ	32 (57.9)	95 (41.7)	1 (0.4)	0 (0)	228 (100.0)	3.58
鯉のムニエル	89 (38.9)	77 (33.6)	40 (17.5)	23 (10.0)	229 (100.0)	3.01
プロバンス風 かにのクリームコロッケ	51 (22.5)	144 (63.4)	10 (4.4)	22 (9.7)	227 (100.0)	2.99
鶏肉のクリームスープ	56 (25.0)	117 (52.2)	40 (17.9)	11 (4.9)	224 (100.0)	2.92
コーヒーババロア	56 (24.0)	102 (43.8)	63 (27.0)	12 (5.2)	233 (100.0)	2.87
え び の サラダ	91 (39.1)	55 (23.6)	22 (9.4)	65 (27.9)	233 (100.0)	2.74
鶏肉のプロシエット	41 (18.0)	103 (45.2)	33 (14.5)	51 (22.3)	228 (100.0)	2.59
豚肉のチーズ衣焼	35 (15.6)	90 (40.2)	53 (23.7)	46 (20.5)	224 (100.0)	2.51
ブラマンジェ	50 (22.3)	64 (28.5)	60 (26.9)	50 (22.3)	224 (100.0)	2.51
フランス風 クレープグラタン	23 (9.9)	57 (24.4)	61 (26.2)	92 (39.5)	233 (100.0)	2.05
セロリの裏ごしスープ	17 (7.6)	41 (18.1)	40 (17.6)	129 (56.8)	227 (100.0)	1.77
ゼリー寄せサラダ	4 (1.8)	33 (14.5)	48 (21.0)	143 (62.7)	228 (100.0)	1.54

注) 点数化 (1)…4点 (2)…3点 (3)…2点 (4)…1点

3. 嗜好結果

(1) 日本料理の嗜好

表4は日本料理の嗜好結果を点数化し、その順位を示したものである。嗜好の高いものは茶碗蒸しの6.2、天ぷらの6.1が上げられ、次いで魚の照焼き、そうめん飾り鉢、煮もの盛り合わせとなっている。天ぷらは前述の知悉度も高く、好むものも多いという結果で51年度本学寮生の嗜好結果とも一致しており、安定した嗜好の良さを示していると思われる。また、そうめん飾り鉢、煮もの盛り合わせ、かしわ御飯、卵豆腐の清汁には「嫌い」「大嫌い」と答えたものは無く、平均した嗜好の高さを示している。パッテラずしは「大嫌い」と答えたものも5.2%おり、平均嗜好度は5.2を示しているが嗜好のバラツキがみられる。これは若い年代に鯖が好まれていないためであると考えられる。

全体的に嗜好の低いものとしては、みどり酢和え、寄せみつ豆等がある。酢だこの酢のものは、知悉度は高いが嗜好は低く、くず桜、泡雪羹、串だんご等は知悉度、嗜好度ともに他に比べて低くなっている。串だんごにこのような低い点数がみられたのは、枝豆のあんを用いたためと考える。ほとんどの食品に季節感が失われつつある現在、和菓子等に残されていた風味も忘れ去られてしまっているようである。

表4 嗜好結果（日本料理）

実習項目	人(%)								点数
	(1) 大好き	(2) 好き	(3) やや好き	(4) 好きでも 嫌いでもない	(5) やや嫌い	(6) 嫌い	(7) 大嫌い	合計	
茶碗むし	108(46.9)	91(39.6)	16(7.0)	9(3.9)	2(0.9)	4(1.7)	0(0)	230(100.0)	6.23
天ぷら	80(34.9)	109(47.6)	23(10.1)	12(5.2)	4(1.8)	0(0)	1(0.4)	229(100.0)	6.07
魚の照焼き	34(15.3)	126(56.8)	37(16.7)	20(9.0)	3(1.3)	2(0.9)	0(0)	222(100.0)	5.73
そうめん飾り鉢	50(22.3)	105(46.9)	31(13.9)	33(14.7)	5(2.2)	0(0)	0(0)	224(100.0)	5.72
煮もの盛合せ	32(14.3)	106(47.3)	40(17.9)	41(18.3)	5(2.2)	0(0)	0(0)	224(100.0)	5.53
茶巾ずし	50(21.7)	81(35.7)	40(17.4)	54(23.5)	2(0.9)	2(0.9)	1(0.4)	230(100.0)	5.49
かしわ御飯	16(6.8)	120(50.9)	40(16.9)	56(23.7)	4(1.7)	0(0)	0(0)	236(100.0)	5.37
おとし卵の清汁	18(8.1)	87(39.2)	58(26.1)	50(22.5)	7(3.1)	1(0.5)	1(0.5)	222(100.0)	5.23
パッテラずし	36(17.6)	77(33.5)	40(17.4)	43(18.7)	14(6.1)	8(3.5)	12(5.2)	230(100.0)	5.17
卵豆腐の清汁	17(8.2)	75(36.1)	47(22.6)	62(29.8)	7(3.4)	0(0)	0(0)	208(100.0)	5.16
なめこの赤だし	27(11.8)	70(30.6)	47(20.6)	65(28.4)	15(6.5)	5(2.2)	0(0)	229(100.0)	5.06
くず桜	29(12.7)	72(31.5)	46(20.1)	58(25.3)	15(6.5)	5(2.2)	4(1.7)	229(100.0)	5.05
酢だこの酢のもの	27(12.2)	71(32.0)	43(19.4)	58(26.1)	11(5.0)	9(4.0)	3(1.3)	222(100.0)	5.03
おこわ	13(5.9)	79(35.6)	42(18.9)	63(28.4)	16(7.2)	7(3.1)	2(0.9)	222(100.0)	4.92
前菜	5(2.4)	72(34.6)	41(19.7)	78(37.4)	11(5.3)	1(0.5)	0(0)	208(100.0)	4.90
串だんご	15(7.2)	64(30.8)	42(20.2)	62(29.8)	14(6.7)	8(3.9)	3(1.4)	208(100.0)	4.85
白菜ごま浸し	10(4.2)	58(24.6)	45(19.1)	106(44.9)	13(5.5)	4(1.7)	0(0)	236(100.0)	4.72
泡雪羹	15(6.7)	51(22.8)	45(20.1)	72(32.1)	25(11.2)	14(6.2)	2(0.9)	224(100.0)	4.60
みどり酢和え	11(4.8)	54(23.5)	31(13.5)	89(38.7)	25(10.9)	19(8.2)	1(0.4)	230(100.0)	4.47
寄せみつ豆	5(2.1)	49(20.8)	47(19.9)	71(30.1)	48(20.3)	14(5.9)	2(0.9)	236(100.0)	4.85

注) 点数化 (1)…7点 (2)…6点 (3)…5点 (4)…4点 (5)…3点 (6)…2点 (7)…1点

(2) 西洋料理の嗜好

表5は同様に西洋料理17品目について示したものである。クッキー、ショートケーキはそれぞれ点数6.3、6.2と嗜好度が高く、次いでカスタードプリン、フルーツサラダ、サンドイッチ等が上げられ、いわゆるデザート・軽食に属するものに嗜好の高いものが集まっている傾向がある。特にクッキーは「嫌い」と答えるものが1人もなく、「大好き」なものが約50%おり、大変嗜好が高いことが分る。ショートケーキは「大好き」なものの、45%いるが「嫌い」なものの約10%いる。

嗜好の低いものにはセロリの裏ごしスープ、ゼリー寄せサラダがあり、嫌いな食品として報告されているセロリ³⁾については、あえて地物のセロリを使いスープとしての利用を試みたが、「嫌い」と答えたものが約20%おり良い結果は得られなかった。ゼリー寄せサラダは、今回の調査項目37種類中で一番好まれない料理として上げられ嗜好度3.5であった。

食生活の多様化・洋風化といわれて久しくなるが、本調査の限りでは西洋化パターンの一つの指標と考えられ、また若い人には好まれると思われた動物性たんぱく質(肉類)への嗜好傾向よりも、菓子類を好むという結果であった。これは対象が平均年齢19歳の女性のためと思われる。

表5 嗜好結果(西洋料理)

人(%)

実 習 項 目	(1) 大 好 き	(2) 好 き	(3) やゝ好き	(4) 好きでも 嫌いでもない	(5) やゝ嫌い	(6) 嫌 い	(7) 大 嫌 い	合 計	点数
ク ッ キ ー	106(46.7)	97(42.7)	15(6.6)	9(4.0)	0(0)	0(0)	0(0)	227(100.0)	6.32
ショートケーキ	103(45.2)	93(40.8)	15(6.6)	13(5.7)	1(0.4)	2(0.8)	1(0.4)	228(100.0)	6.20
カスタードプリン	76(33.2)	95(41.5)	24(10.5)	21(9.2)	8(3.5)	4(1.7)	1(0.4)	219(100.0)	5.85
フルーツサラダ	54(24.6)	94(42.9)	33(15.1)	34(15.5)	3(1.4)	1(0.5)	0(0)	219(100.0)	5.72
サンドイッチ	50(22.8)	103(47.0)	28(12.8)	28(12.8)	7(3.2)	2(0.9)	1(0.5)	228(100.0)	5.69
かたの クリームコロッケ	40(17.6)	110(48.5)	46(20.3)	25(11.0)	2(0.9)	3(1.3)	1(0.4)	227(100.0)	5.65
鶏肉の プロシエット	49(21.5)	109(47.8)	28(12.3)	33(14.5)	4(1.8)	2(0.8)	3(1.3)	228(100.0)	5.65
豚肉の チーズ衣焼	44(19.6)	105(46.9)	31(13.8)	38(17.0)	3(1.3)	1(0.5)	2(0.9)	224(100.0)	5.62
鶏肉の クリームスープ	40(17.8)	97(43.3)	35(15.6)	34(15.2)	9(4.2)	3(1.3)	6(2.6)	224(100.0)	5.41
ブラマンジェ	49(21.9)	66(29.4)	43(19.2)	45(20.1)	17(7.6)	3(1.3)	1(0.5)	224(100.0)	5.32
フランス風 鯉のムニエル	24(10.5)	109(47.6)	26(11.3)	56(24.5)	12(5.2)	2(0.9)	0(0)	229(100.0)	5.31
プロバンス風 コーヒーババロア	38(16.3)	85(36.5)	41(17.6)	50(21.5)	15(6.4)	3(1.3)	1(0.4)	233(100.0)	5.29
クレープグラタン	37(15.9)	90(38.6)	36(15.5)	47(20.2)	10(4.3)	8(3.4)	5(2.1)	233(100.0)	5.23
生野菜サラダ	34(14.9)	92(40.2)	35(15.3)	44(19.3)	10(4.3)	10(4.3)	4(1.8)	229(100.0)	5.22
えびのサラダ	29(12.4)	81(34.8)	45(19.3)	61(26.2)	11(4.7)	4(1.7)	2(0.9)	233(100.0)	5.15
セロリの 裏ごしスープ	14(6.2)	63(27.7)	29(12.8)	68(30.0)	30(13.2)	15(6.6)	8(3.5)	227(100.0)	4.49
ゼリー寄せ サラダ	6(2.6)	14(6.1)	27(11.9)	76(33.3)	53(23.3)	32(14.0)	20(8.8)	228(100.0)	3.54

注) 点数化 (1)…7点 (2)…6点 (3)…5点 (4)…4点 (5)…3点 (6)…2点 (7)…1点

表6 嗜好度と知悉度の順位相関

(日本料理)

実 習 項 目	嗜好 順位	知悉 順位
茶 碗 む し	1	3
天 ぷ ら	2	2
魚 の 照 焼	3	6
そ う め ん 飾 り 鉢	4	1
煮 も の 盛 合 せ	5	5
茶 巾 ず し	6	15
か し わ 御 飯	7	12
お と し 卵 の 清 汁	8	10
パ ッ チ ラ ず し	9	14
卵 豆 腐 の 清 汁	10	17
な め こ の 赤 だ し	11	11
く ず 桜	12	16
酢 だ こ の 酢 の も の	13	4
お こ わ	14	7
前 菜	15	19
串 だ ん ご	16	8
白 菜 の ご ま 浸 し	17	18
泡 雪 羹	18	13
み ど り 酢 和 え	19	20
寄 せ み つ 豆	20	9

スピアマン順位相関係数

$$\rho = 0.557$$

$$\therefore P < 0.01$$

表7 嗜好度と知悉度の順位相関

(西洋料理)

実 習 項 目	嗜好 順位	知悉 順位
ク ッ キ ー	1	2
シ ョ ー ト ・ ケ ー キ	2	6
カ ス タ ー ド ・ プ リ ン	3	4
フ ル ー ツ ・ サ ラ ダ	4	1
サ ン ド イ ッ チ	5	5
か に の ク リ ー ム コ ロ ッ ケ	6	8
鶏 肉 の プ ロ シ ョ ッ ト	7	12
豚 肉 の チ ー ズ 衣 焼	8	13
鶏 肉 の ク リ ー ム ス ー プ	9	9
ブ ラ マ ン ジ ュ フ ラ ン ス 風	10	14
鮭 の ム ニ エ ル プ ロ バ ン ス 風	11	7
コ ー ヒ ー ・ パ パ ロ ア	12	10
ク レ ー プ グ ラ タ ン	13	15
生 野 菜 サ ラ ダ	14	3
え び の サ ラ ダ	15	11
セ ロ リ の 裏 ご し ス ー プ	16	16
ゼ リ ー 寄 せ サ ラ ダ	17	17

スピアマン順位相関係数

$$\rho = 0.684$$

$$\therefore P < 0.01$$

(3) 嗜好度と和悉度の順位相関関係

本来、食物摂取の動機は嗜好的なものにあるが、その嗜好は和悉度と関連があるかをみるために、両者の順位相関を求めた。

表6・7に示すように日本料理・西洋料理ともに、有意水準1%以下で有意となり、強い関連性がみられる。すなわち、嗜好は美味を求めるという生理的な面とともに、そのものに親しみ、慣れているという心理的な面に大きく支配されていることを示している。

嗜好度上位にある項目は、日本料理・西洋料理ともに、和悉度もおおむね上位にあり、その順位は似通っている。

4. 調理経験

(1) 日本料理の調理経験

表8は日本料理に対する調理経験の状況を示したものである。一番多く調理されているものは、そうめん飾り鉢で87%、次に天ぷら82%、茶碗蒸し78%となり、この三品の他は、40%以下と少ない。特に、白菜ごま浸しや卵豆腐の清汁、くず桜、前菜などは10%以下でほとんど作られていない。これらは嗜好結果も低い項目であり、また比較的、日常性の低いためと考えられる。

調理経験の場所は、当然家庭が多いが、家庭外、特に中学校・高校時に調理経験をもったものとしては、茶碗蒸し、寄せみつ豆、おとし卵の清汁、泡雪羹が多い。一般に中学校・高校で用いられる教材は同じ傾向のものが多いようである。

(2) 西洋料理の調理経験

西洋料理に対する調理経験については表9に示すとおりである。フルーツサラダ、野菜サラダ、クッキー、プリン、サンドイッチは70%以上のものが調理経験ありと答えており、日本料理よりもその種類は多く、また嗜好度の高いケーキ類に集中している。しかし、野菜サラダ等は、それほど嗜好度が高くないにもかかわらず調理の簡便さからか、よく作られている。一方、低いものとしては、クレープグラタン、セロリの裏ごしスープ、ゼリー寄せサラダを上げており、これらは10%以下である。日本料理では調理経験の多いものは三品位であるが、西洋料理ではその種類が多くなっている。調理経験の場所はやはり家庭が多いが、中学校・高校時の経験もかなりあり、特にプリン、クッキー、ショートケーキ等が多く、カスタードプリンは約半数のものが実習してきている。一般に中学校・高校では実習の教材としては、日本料理よりも西洋料理が多く取り入れられている。若い人々の嗜好や調理への興味は、日本料理よりも西洋料理に移っているためであろう。

表8 調理経験の有・無(日本料理)

実 習 項 目	あ		り		な		り		合		計		ありの内訳（多項目解答）							
													家	庭	高	校	中	学	校	小
	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)
そうめん飾り鉢	195	(87.1)	29	(12.9)	224	(100.0)	189		5		2		0		3		199			
天 ぶ ら	188	(81.7)	42	(18.3)	229	(100.0)	168		27		14		0		0		209			
茶 碗 む し	180	(78.3)	50	(21.7)	230	(100.0)	149		37		31		2		1		220			
酢だこの酢のもの	95	(42.8)	127	(57.2)	222	(100.0)	95		12		7		1		0		115			
魚 の 照 焼	91	(41.0)	131	(59.0)	222	(100.0)	70		17		22		0		1		110			
おとし卵の清汁	89	(40.1)	133	(59.9)	222	(100.0)	64		28		25		1		0		118			
煮もの盛合せ	89	(39.7)	135	(60.3)	224	(100.0)	89		12		2		0		0		103			
寄せみつ豆	92	(39.0)	144	(61.0)	236	(100.0)	47		35		31		1		1		115			
なめこの赤だし	76	(33.2)	153	(66.8)	229	(100.0)	76		7		3		0		0		86			
お こ わ	63	(28.4)	159	(71.6)	222	(100.0)	58		9		5		0		0		72			
泡 雪 羹	61	(27.2)	163	(72.8)	224	(100.0)	22		28		16		1		0		67			
串 だ ん ご	55	(26.4)	153	(73.6)	208	(100.0)	47		13		2		0		5		67			
かしわ御飯	62	(26.3)	174	(73.7)	236	(100.0)	44		21		13		1		1		80			
茶 巾 ず し	37	(16.1)	193	(89.3)	230	(100.0)	26		17		3		0		1		47			
バッテラずし	32	(13.9)	198	(86.1)	230	(100.0)	27		11		2		0		5		45			
白菜ゴマ浸し	24	(10.2)	212	(89.8)	236	(100.0)	22		12		2		0		1		37			
卵豆腐の清汁	18	(8.7)	190	(91.3)	208	(100.0)	17		5		0		0		2		24			
く ず 桜	17	(7.4)	212	(92.3)	229	(100.0)	14		10		1		0		2		27			
みどり酢和え	17	(7.4)	213	(92.6)	230	(100.0)	16		4		4		0		0		24			
前 菜	6	(2.9)	202	(97.1)	208	(100.0)	6		1		0		0		0		7			

表9 調理経験の有・無(西洋料理)

実 習 項 目	あ り		な し		合 計		ありの内訳 (多項目解答)					合 計
							家 庭	高 校	中学校	小学校	その他	
	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(人)	(人)	(人)	(人)	(人)
フルーツ・サラダ	180	(82.2)	39	(17.8)	219	(100.0)	165	26	16	1	2	210
生野菜サラダ	188	(82.1)	41	(17.9)	229	(100.0)	174	23	15	1	0	213
ク ッ キ ー	178	(78.4)	49	(21.6)	227	(100.0)	145	52	11	0	1	209
カ ス タ ー ド ン	173	(75.5)	56	(24.5)	229	(100.0)	108	59	44	1	1	213
サンドイッチ	163	(74.4)	56	(25.6)	219	(100.0)	151	19	21	4	3	198
ショート・ケーキ	132	(57.9)	96	(42.1)	228	(100.0)	99	53	12	0	1	165
えびのサラダ	91	(39.1)	142	(60.9)	233	(100.0)	83	12	5	0	1	101
鯉のムニエル プロバンス風	89	(38.9)	140	(61.1)	229	(100.0)	55	43	29	1	0	128
鶏肉の クリームスープ	56	(25.0)	168	(75.0)	224	(100.0)	41	28	1	0	0	70
コーヒー・ババロア	56	(24.0)	177	(76.0)	233	(100.0)	46	15	1	0	2	64
かたのクリーム コロッケ	51	(22.5)	176	(77.5)	227	(100.0)	51	10	1	1	0	53
ブランジェ フランス風	50	(22.3)	174	(77.7)	224	(100.0)	37	21	5	0	2	56
鶏肉の プロシュエット	41	(18.0)	187	(82.2)	228	(100.0)	41	3	3	0	1	48
豚肉のチーズ衣焼	35	(15.6)	189	(84.4)	224	(100.0)	35	9	1	0	1	46
クレープグラタン	23	(9.9)	210	(90.1)	233	(100.0)	22	6	0	0	2	30
セロリの裏ごし ゼリー寄せ	17	(7.5)	210	(92.5)	232	(100.0)	12	8	2	0	0	22
ゼリー寄せ サラダ	4	(1.8)	224	(98.2)	230	(100.0)	3	2	1	0	0	6

(3) 製作興味

表10は全実習項目中、今後作ってみたいと思うものを3つ選ばせ(別途アンケートによる)、その製作興味を検討したものである。

一番多いものは、クレープグラタンであり、次にショートケーキ、茶巾ずし、茶碗蒸し、クリームコロッケ等である。興味あるもの上位10項目中、日本料理は茶巾ずし、茶碗蒸しのみで、その他はすべて西洋料理であり、前述のとおり若い人々の食の洋風化を示している。

また、10項目は、すべて調理技術が難しいものであり、かつ調理経験の少ないものに集中している。

表10 実習項目中今後作ってみたいもの

順位	料 理 名	人数	順位	料 理 名	人数
1	クレープ・グラタン	100	20	お て わ	8
2	ショ ー ト ケ ー キ	90	21	魚 の 照 焼	7
3	茶 巾 ず し	51	22	泡 雪 羹	7
4	茶 碗 蒸 し	45	23	卵 豆 腐 の 清 汁	6
5	かたのクリームコロッケ	44	24	サンドイッチ	6
6	鶏肉のプロシュエット	39	25	えびのサラダ	4
7	鶏肉のクリームスープ	37	26	そうめん飾り鉢	4
8	豚肉のチーズ衣焼	37	27	前 菜	3
9	鯉のムニエル プロバンス風	34	28	生野菜サラダ	2
10	コーヒーババロア	30	29	白菜のゴマ浸し	2
11	ク ッ キ ー	23	30	おとし卵の清汁	1
12	カスタード・プリン	22	31	みどり酢和え	1
13	ブランジェフランス風	16	32	セロリの裏ごしスープ	1
14	バッテラずし	15	33	ゼリー寄せサラダ	1
15	串 だ ん ご	14	34	フルーツサラダ	1
16	か し わ 御 飯	13	35	なめこの赤だし	1
17	天 ぷ ら	12	36	寄せみつ豆	0
18	煮 も の 盛 合 せ	12	37	酢だこの酢のもの	0
19	く ず 桜	9			

前述の調理学習の動機にも表われているが、新しい知識や技術の習得に対する新鮮なる興味、欲求の表われとみることができ、教材精選の上で考慮すべき点といえよう。

5. 喫食経験

(1) 日本料理の喫食経験

日本料理の喫食経験の有・無とその内訳について表11に示した。前菜（三品盛り）、白菜のごま浸し、みどり酢和えを除いては、いずれも50%以上の喫食経験をもっている。特に「すきやき」と並んで日本料理の代表とされている「天ぷら」は100%の喫食率である。

これは当然の結果のようでもあるが、同じように家庭に取り入れられていると考えられる煮もの、おこわ（赤飯）については食べたことがないと答えたものが、それぞれ3%、7%ずついる。このことを考え合わせると「天ぷら」の占める位置が大きいことが分る。

この他、家庭内での喫食経験は当然のことながら、日常、副食として用いられやすい酢のもの、魚の照焼き等で喫食率90%以上である。外食ではバッテラずし、串だんご、天ぷら、なめこの赤だし、茶巾ずしの順である。学校での調理実習の際、喫食した数は、茶碗むし、奇せみつ豆、おとし卵の清汁、泡雪羹、魚の照焼き等が多い。

表11 喫食経験（日本料理）

実 習 項 目	あ		な		し		合		計		ありの内訳（多項目解答）					合 計
	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	家 庭	給 食	外 食	学 校 の 調 理 実 習	そ の 他	(人)
天 ぷ ら	229	(100.0)	0	(0)	229	(100.0)	221	(96.5)	46	(20.1)	221	5	46	38	1	311
そうめん飾り鉢	216	(99.1)	2	(0.9)	224	(100.0)	216	(96.4)	18	(8.0)	216	2	18	7	5	248
茶 碗 む し	223	(97.0)	7	(3.0)	230	(100.0)	210	(91.3)	13	(5.7)	210	2	13	70	5	300
煮もの盛合せ	217	(96.9)	7	(3.1)	224	(100.0)	199	(89.3)	11	(4.9)	199	3	11	12	3	228
酢 だ の こ の	213	(95.9)	9	(4.1)	222	(100.0)	185	(83.3)	14	(6.3)	185	3	14	16	1	219
串 だ ん ご	197	(94.7)	11	(5.3)	208	(100.0)	139	(66.8)	55	(26.4)	139	2	55	15	7	218
魚 の 照 焼	208	(93.7)	14	(6.3)	222	(100.0)	170	(76.6)	15	(6.8)	170	2	15	41	1	229
お こ わ	207	(93.2)	15	(6.8)	222	(100.0)	186	(83.8)	8	(3.6)	186	4	8	12	5	215
かしわ御飯	186	(78.8)	50	(21.2)	236	(100.0)	156	(66.1)	10	(4.3)	156	1	10	35	2	204
おとし卵の清汁	175	(78.8)	47	(21.2)	222	(100.0)	129	(58.1)	17	(7.7)	129	5	17	49	3	203
なめこの赤だし	175	(76.4)	54	(23.6)	229	(100.0)	137	(59.8)	37	(16.2)	137	5	37	8	7	194
奇せみつ豆	178	(75.4)	58	(24.6)	236	(100.0)	79	(33.5)	33	(14.0)	79	7	33	67	3	189
バッテラずし	152	(66.1)	78	(33.9)	230	(100.0)	90	(39.1)	57	(24.8)	90	0	57	13	7	167
茶 巾 ず し	140	(60.9)	90	(39.1)	230	(100.0)	88	(38.3)	36	(15.7)	88	2	36	19	5	150
泡 雪 羹	135	(60.3)	89	(39.7)	224	(100.0)	65	(29.0)	16	(7.1)	65	1	16	45	7	134
く ず 桜	135	(59.0)	94	(41.0)	229	(100.0)	88	(38.4)	32	(14.0)	88	0	32	10	8	138
卵豆腐の清汁	119	(57.2)	89	(42.8)	208	(100.0)	78	(37.5)	28	(13.0)	78	4	28	6	4	120
前 菜	92	(44.2)	116	(55.8)	208	(100.0)	61	(29.3)	25	(11.9)	61	0	25	1	7	94
白菜ごま浸し	99	(41.9)	137	(58.1)	236	(100.0)	72	(30.5)	7	(3.0)	72	4	7	14	2	99
みどり酢和え	47	(20.4)	183	(79.6)	230	(100.0)	35	(15.2)	7	(3.0)	35	5	7	6	2	55

表12 喫食経験（西洋料理）

実 習 項 目	あ	り	な	し	合 計	ありの内訳（多項目解答）					
						家 庭	給 食	外 食	学 校 の 調理実習	その他	合 計
ショートケーキ	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)	(%)	(人)
ショートケーキ	227	(99.6)	1	(0.4)	228	(100.0)	176	2	62	57	304
フルーツサラダ	215	(98.2)	4	(1.8)	219	(100.0)	180	6	27	42	258
ク ッ キ ー	222	(97.8)	5	(2.2)	227	(100.0)	179	5	12	63	270
カスタードプリン	222	(96.9)	7	(3.1)	229	(100.0)	136	12	35	104	290
みどりのサラダ	214	(93.4)	15	(6.6)	229	(100.0)	191	3	33	39	270
サンドイッチ	202	(92.2)	17	(7.8)	219	(100.0)	167	1	46	44	261
かにかのクリーム コロッケ	195	(86.0)	32	(14.0)	227	(100.0)	158	1	42	12	218
鶏 肉 の クリームスープ	173	(77.2)	51	(22.8)	224	(100.0)	105	6	40	28	182
鯡のムニエル プロバンス風	166	(72.5)	63	(27.5)	229	(100.0)	95	6	30	73	208
コーヒーババロア	158	(67.8)	75	(32.2)	233	(100.0)	79	3	58	14	158
鶏 肉 の プロシュット	144	(63.2)	84	(36.8)	233	(100.0)	113	0	22	6	145
えびのサラダ	146	(62.7)	87	(37.3)	228	(100.0)	117	2	22	16	161
豚 肉 の チーズ衣焼	125	(55.8)	99	(44.2)	224	(100.0)	89	1	26	11	129
ブラマンジェ・ フランス風	114	(50.9)	110	(49.1)	224	(100.0)	70	2	11	18	107
クレープグラタン	80	(34.3)	153	(65.7)	233	(100.0)	44	1	36	6	91
セ ロ リ の 裏ごしスープ	58	(25.6)	169	(74.4)	227	(100.0)	30	1	23	10	65
ゼリー寄せサラダ	37	(16.2)	191	(83.8)	228	(100.0)	25	1	10	3	40

(2) 西洋料理の喫食経験

表12に西洋料理の喫食経験について同様に示した。食べたことのあるものは、ショートケーキ、フルーツサラダ、クッキー、カスタードプリンで、菓子類に圧倒的に高い喫食率がみられる。食べた経験のないものは、クレープグラタン65.7%，セロリの裏ごしスープ74.4%，ゼリー寄せサラダ83.8%である。

喫食経験あるものの内訳は、家庭、中学校、高校での調理実習、外食、給食、その他の順である。家庭でよく食べられているものとしては、生野菜サラダ、フルーツサラダ等のサラダ類とクッキー、ショートケーキ等であり、クッキー、ショートケーキについては、前述の調理経験が少ないところから市販のものも含めていると思われる。

学校での調理実習では、カスタードプリン、ムニエル、クッキーが多くなっている。

外食ではショートケーキ、コーヒーババロア、サンドイッチ、かにかのクリームコロッケ等の嗜好度の高いものであり、天ぷらと同様に揚げものであるクリームコロッケはここでも選択されており、「揚げもの」を好む傾向が表われているものと考えられる。

日本料理・西洋料理ともに給食時の喫食率は少なく、いずれも0.5%以下であり、なかではプリン、みつ豆、フルーツサラダ、ムニエル、クリームスープ等が上げられている。

6. 難易の意識について

表13・14は各自が実習した項目に対し、その難易をみたものである。日本料理では、茶巾ずし、バッテラずし、かしわ御飯が難易度が上位にある。実習では自動炊飯器を使用しないために、炊飯という最も歴史的な調理操作に難しさを感じたのであろう。その他、かつおぶしや昆布等の天然調味料を使用した基本的なだし汁のとり方を含めた清汁、飾り切りを入れた酢だこの酢のものなども上位にある。平均点は2.30であるから全般に易しいと意識されているが、2.30以下の項目でも西洋料理に比べて、個人個人の判断にはバラツキが多い。日本料理は切り方・味つけ・盛り付けなどに繊細な感覚が要求されるために、それにどのように対応しているかによって差が生じてくるものと考えられる。

西洋料理では、鶏肉のクリームスープ、クレープグラタン、コーヒーババロア、カスタードプリン、ショートケーキが2.60以上で上位にある。これらは確かに技術的に難しい範囲に入るが、鶏肉のプロシュエット、豚肉のチーズ衣焼き等の焼肉料理も肉の調理の特性を十分生かす上では同じ範囲に入るはずだが、これらを指摘するものは少ない。

易しいものと意識されているのは、生野菜サラダ、えびのサラダ、サンドイッチ等が上げられ、2.0以下と低く、しかもこれらを難しいと答えたものは一人もいない。中学校・

表13 実習の難易度（日本料理）

実 習 項 目	人(%)					合 計	点 数
	(1) 大 変 むずかしい	(2) むずかしい	(3) どちらとも いえない	(4) やさしい	(5) 大 変 やさしい		
茶 巾 ず し	4 (3.3)	31(25.2)	47(38.2)	37(30.0)	4 (3.3)	123(100.0)	2.95
バ ッ テ ラ ず し	0 (0)	18(20.4)	35(39.8)	30(34.1)	5 (5.7)	88(100.0)	2.95
か し わ 御 飯	1 (1.0)	5 (5.0)	31(31.0)	58(58.0)	5 (5.0)	100(100.0)	2.84
おとし卵の清汁	2 (2.2)	3 (3.4)	36(40.5)	44(49.4)	4 (4.5)	89(100.0)	2.49
酢だこの酢のもの	0 (0)	5 (5.9)	29(34.1)	43(50.6)	8 (9.4)	85(100.0)	2.37
前 菜	2 (1.8)	3 (2.7)	29(26.1)	60(54.1)	17(15.3)	111(100.0)	2.32
卵豆腐の清汁	0 (0)	3 (4.8)	17(27.0)	38(60.3)	5 (7.9)	63(100.0)	2.29
白菜のごま浸し	0 (0)	2 (2.5)	26(32.5)	44(55.0)	8(10.0)	80(100.0)	2.28
天 ぶ ら	0 (0)	9 (6.6)	29(21.3)	86(63.3)	12 (8.8)	136(100.0)	2.26
泡 雪 羹	2 (2.4)	5 (6.0)	16(19.3)	49(59.0)	11(13.3)	83(100.0)	2.25
串 だ ん ご	1 (1.2)	5 (5.9)	17(20.2)	52(61.2)	10(11.7)	85(100.0)	2.24
魚 の 照 焼	0 (0)	4 (5.6)	16(22.5)	43(60.6)	8(11.3)	71(100.0)	2.22
茶 碗 む し	1 (1.2)	1 (1.2)	20(23.2)	57(66.3)	7 (8.1)	86(100.0)	2.21
煮もの盛合せ	0 (0)	3 (2.4)	29(23.6)	82(65.6)	11 (8.8)	125(100.0)	2.19
寄せみつ豆	1 (1.0)	0 (0)	27(25.7)	61(58.1)	16(15.2)	105(100.0)	2.14
く ず 桜	2 (2.5)	5 (6.3)	9(11.4)	49(62.1)	14(17.7)	79(100.0)	2.13
お こ わ	0 (0)	3 (4.9)	10(16.4)	36(59.0)	12(19.7)	61(100.0)	2.11
みどり酢和え	1 (1.4)	1 (1.4)	12(16.2)	42(56.7)	18(24.3)	74(100.0)	1.99
なめこの赤だし	0 (0)	0 (0)	10(14.7)	43(63.2)	15(22.1)	68(100.0)	1.93
そうめん飾り鉢	0 (0)	0 (0)	6 (6.7)	69(77.6)	14(15.7)	89(100.0)	1.91

注) 点数化 (1)…5点 (2)…4点 (3)…3点 (4)…2点 (5)…1点

表14 実習の難易度（西洋料理）

実 習 項 目	人(%)					合 計	点 数
	(1) 大 変 むずかしい	(2) 変 むずかしい	(3) どちらとも いえない	(4) や さ し い	(5) 大 変 や さ し い		
鶏肉のクリームスープ	4 (4.8)	26(30.9)	28(33.3)	25(29.8)	1 (1.2)	84(100.0)	3.08
クレープ・グラタン	6 (5.5)	26(24.1)	32(29.6)	41(38.0)	3 (2.8)	108(100.0)	2.92
コーヒーババロア	6 (6.2)	19(19.6)	36(37.1)	32(33.0)	4 (4.1)	97(100.0)	2.91
カスタードプリン	2 (2.2)	18(19.8)	27(29.6)	40(44.0)	4 (4.4)	91(100.0)	2.71
ショートケーキ	2 (2.3)	17(18.7)	20(22.7)	48(52.7)	4 (4.3)	91(100.0)	2.64
かにの クリームコロッケ	0 (0)	8 (8.0)	32(32.0)	57(57.0)	3 (3.0)	100(100.0)	2.45
ブラマンジェ フランス風	0 (0)	5 (6.0)	25(30.1)	47(56.7)	6 (7.2)	83(100.0)	2.35
セロリの裏ごしスープ	0 (0)	5 (6.8)	21(28.8)	41(56.2)	6 (8.2)	73(100.0)	2.34
クッキー	0 (0)	7 (8.9)	17(21.5)	46(58.2)	9(11.4)	79(100.0)	2.28
鯡のムニエル プロバンス風	0 (0)	5 (4.7)	24(22.9)	68(64.8)	8 (7.6)	105(100.0)	2.25
豚肉のチーズ衣焼	0 (0)	3 (3.2)	24(26.1)	55(59.8)	10(10.9)	92(100.0)	2.22
鶏肉のプロシュット	0 (0)	1 (0.9)	23(22.5)	67(65.7)	11(10.9)	102(100.0)	2.13
ゼリー寄せサラダ	0 (0)	1 (1.1)	17(18.5)	59(64.1)	15(16.3)	92(100.0)	2.04
生野菜サラダ	0 (0)	0 (0)	15(18.1)	54(65.0)	14(16.9)	83(100.0)	2.01
えびのサラダ	0 (0)	0 (0)	18(18.9)	60(63.2)	17(17.9)	95(100.0)	2.01
サンドイッチ	0 (0)	0 (0)	12 (7.5)	114(71.7)	33(20.8)	159(100.0)	1.86
フルーツサラダ	0 (0)	0 (0)	5 (5.5)	51(55.4)	36(39.1)	92(100.0)	1.66

注) 点数化 (1)… 5点 (2)… 4点 (3)… 3点 (4)… 2点 (5)… 1点

高校でも調理経験の多い項目であり、作り慣れているためであろう。

日本料理・西洋料理ともに平均点 2.3 であるから、全実習項目の難易は大体易しいと意識されていることになる。しかし学生の実習状況を観察していると全般に技術の未熟さが目立ち、細かい指導を必要としているにもかかわらず、学生自身の自己の能力・できばえに対しての評価は甘い。

IV ま と め

本学服飾美術科学生を対象に、調理学習に対する意識について調査した結果を要約すると、次のとおりである。

① 「調理論及び実習」に対する学習の動機・理由には「調理に関する知識・技術を得るため」、「調理が好き」と答えたものが60%近くあり、目的意識のないものは10%弱である。

また、今後実習したいものとして、技術的に難しいものを上げており、一般に調理学習に対する興味・意欲は強いと考えられる。

② 知悉度は、日本料理ではそうめん飾り鉢、天ぷら、茶碗蒸し等の主菜になるものが

高く、みどり酢和え、白菜のごま浸し等の副菜になるものが低い。西洋料理では、サラダ、クッキー等のデザート類の知悉度が高く、その他は低くなっており、日本料理の知悉度が平均化しているのに比べてかたよりがみられる。

③ 嗜好度については日本料理・西洋料理ともに知悉度と相対的な位置にあり、従って天ぷら、茶碗蒸し等が嗜好度が高く、酢のもの、白菜のごま浸しが低くなっている。西洋料理ではクッキー、デザート類が圧倒的に高く、菓子類でも和菓子は一般に好まれていない。

④ 喫食経験の有無については、日本料理と西洋料理の差はないが、学生自身の調理経験では西洋料理が多くなっている。中学校・高校時での調理教材も西洋料理が多く使われており、また、ケーキ類では一部本学教材と重複しているものもある。

⑤ 実習項目の難易度は、全体的に易しいと意識されており、この点では当調理教材は適当と思われる。

食の部門は、日常生活に最も密接な関係にあり、また本来、家政系科目の好きな学生層であることから、調理学習に対しては全般的に興味・意欲を持っている。好ましいことではあるが、一方種々の問題点も指摘された。一つには、学生の興味がとかく料理のできばえの良さに関係する調理操作に集中しがちで、目立たぬ基本的な技術には、あまり興味が向けられていない。従って食物の持つ良い味やテクスチャーが十分に生かされ難いのだが、外観が整ってさえいれば、それを最良のものとして評価する。また、嗜好の洋風化は歴史の変動として必然であるとしても、日本料理にみられる豊かな情趣や、伝承されてきた価値ある調理法などには関心がもたれない。或いはまた、情報化時代に生まれ育った若い世代にとっては、食品産業の提供する粉飾された食物や味を容易に受け入れるがゆえに、それを本来のものとして誤認する傾向がみられる。これらの問題について十分に検討を加え、今後の指導に役立てていきたい。

参 考 文 献

- 1) 杉田浩一：調理の科学，医歯薬出版株式会社，1967
- 2) 折戸比佐子，小田島政子：本学寮生の嗜好について，北海道女子短大紀第9号，1976
- 3) 川染節江，田中照子：青年期食品の嗜好性，栄養学雑誌，第32巻第1号，1974

(1977. 10. 11)